

ANTIPASTI E SNACK

Ficattole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 300 gr

LIEVITO DI BIRRA 30 gr

ACQUA

SALE

OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

1 Disponete la farina a fontana sulla spianatoia. Sciogliete il lievito con mezzo bicchiere di acqua tiepida e un pizzico di sale. Mescolate alla farina aggiungendo, se è necessario, altra acqua.

L'impasto deve essere piuttosto morbido. Fate una palla, mettetela in una ciotola ben infarinata, copritela con un canovaccio e lasciate lievitare lontano da correnti di aria fredda.

Quando l'impasto è raddoppiato (circa un'ora) rimpastare e tirare la pasta con il mattarello in modo che sia alta circa mezzo centimetro. Tagliatela a losanghe e friggetela in olio bollente.

Salate le ficattole e servitele ben calde. Sono ottime accompagnate a salumi tipici come la mortadella di Prato, il prosciutto, il salame, la capocchia o la finocchiona.